De los tiempos medievales hasta hoy, la gastronomía Toscana, sólo como el arte culinario de los Etruscos, antes se dedicaban para que los Toscanos fuesen conocido: por el olivo, la viña, las verduras de los guisantes, los puerros, espárrago salvaje, con una variedad de colores, desde el verde de col hasta el blanco del fríjol de los canelones, y la harina de la castaña. Un arte culinario apreciado en el mundo por encima de para su fineza natural e ingredientes de sabor. Este arte culinario regional es una expresión típica de la dieta mediterránea, considerada entre otros, el más sano en el mundo.

Además de la combinación sana de aceite verde oliva y verduras un componente muy conocido del arte culinario toscano incluye el Bistec Florentino famoso. El bistec del T-hueso toscazo enorme, es asada en parrillas de carbón de leña y sirve de manera rara. Este bistec es el legado de nobles ingleses que, para los centenares de l Chiani Valle ganado largo-astado que, a ellos, era ningún diferente de Aberdeen o Angus.Los Toscanos lo llaman a estos "bistecchi" de los bisteces y el resto de Italia, "fiorentine". El arte culinario de los pueblos medievales de la Toscana (Siena, Arezzo, Grosseto, Chiusi, el di de Val Chiana) no sólo nos dice quién es el toscano contemporáneo pero si de sus orígenes medievales, de sus antepasados etruscos.

Disfrute su investigación gastronómica y disfrute el re-descubrimiento de los simples platos del sabor.

Ravioli de castaño con Salvia y mantequilla bronzada - »» receta
Ribollita - »» receta
Pasta Papardelle con salsa de liebre - »» receta
Pappa al Pomodoro (Sopa de pan con tomate) - »» receta
La Bisteca a la Florentina - »» receta
Carne de cerdo al horno - »» receta
Buccellato - »» receta